



KETTMEIR

# SAUVIGNON

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE  
Sauvignon



ALKOHOLGEHALT  
13,50 % vol.



ANBAUGEBIET  
Mittlere Hügellagen in den  
Gemeinden Kaltern und Salurn



SERVIERTEMPERATUR  
8 - 10 °C



HÖHENLAGE  
350 - 500 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS  
Mittelgroße Tulpenform  
mit eingewölbtem Rand



BODENTYP  
Lockere gut durchlüftete  
Kalkschotterböden mit mittlerem  
Humusgehalt



LAGERFÄHIGKEIT  
2 / 3 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM  
Pergola und Spalier



PFLANZDICHTHE  
Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar,  
Spalier 6.000 / ha



KARTON  
6 Flaschen



ERNTETERMIN  
Mitte / Ende September



FORMAT  
75 cl

## WEINBEREITUNG

Weißweinbereitung mit anfänglicher 4 - 6 stündiger Maischestandzeit bei 5 - 6 °C zur Optimierung der Aromaextraktion. Gärung im Edeltank bei Temperaturen um 15 - 16 °C.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Zartes Strohgelb; intensives, reizvolles vielschichtiges Aromaprofil mit deutlichen Anklängen von Brennessel, Holunderblüten und Aprikosen. Am Gaumen lebendige Frische, Stoffigkeit und ein anhaltendes Finale.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

Hervorragend zu Zwiebelsuppe, ofengebratenem Fisch, Schnecken und Spargelgerichten.